

Education

La restauration scolaire évolue

D'importants travaux dans plusieurs restaurants scolaires de Limoges (Beaublanc, Bénédictins, Roussillon, Jean-Macé) ont pris fin avec pour objectif d'améliorer le service et diminuer les déplacements des enfants.

L'Unité de Production Culinaire (UPC) Jacques-Chibois, située à Beaublanc, a fait l'objet depuis septembre 2023 de travaux de restructuration et d'agrandissement (pour un montant de 3.180.000 € TTC) afin d'accroître sa capacité de production de 1.200 repas à 5.500 repas par jour. L'UPC va ainsi pouvoir desservir quotidiennement neuf restaurants satellites dans un premier temps, puis d'autres au fur et à mesure de leur aménagement, l'objectif étant qu'un maximum d'enfants puissent déjeuner sur le site de leur école. Les repas préparés à l'UPC sont livrés en liaison froide et remis en température sur place le jour de leur consommation.

Avec un potager pédagogique

Parallèlement à cette réouverture, le nouveau **restaurant du groupe scolaire des Bénédictins** a ouvert ses portes voici peu. La Ville avait initié, depuis janvier 2025, la construction de ce nouveau restaurant scolaire destiné à accueillir environ 400 enfants du groupe scolaire mais également des écoles des Feuillants et Castelbaljac en deux services.

La municipalité a souhaité que cette construction réponde à deux enjeux majeurs : le changement climatique et la crise énergétique. Le projet a été conçu en travaillant sur une enveloppe isolante, des apports solaires, mais aussi du chauffage issu des énergies renouvelables afin de diminuer les besoins énergétiques. Les murs et la toiture sont en ossa-



Le restaurant Jean-Macé fait partie des structures réaménagées. PHOTO ALEXIS BERNARDET

ture bois avec un remplissage isolant par bottes de paille pour favoriser une stabilité hygrothermique. Par ailleurs, il a été choisi d'utiliser des matériaux biosourcés (paille, bois) pour bénéficier de faibles émissions de carbone. Deux cuves enterrées sont également mises en place pour la récupération des eaux de pluie, et un espace jardin potager pédagogique sera aménagé avec une zone de compost des biodéchets.

Le montant de ce nouveau restaurant s'élève à 2.768.000 € TTC financés par la Ville avec un soutien financier de l'État à hauteur de 300.000 € et du Département à hauteur de 110.000 €.

Le restaurant scolaire du groupe scolaire Jean-Macé a lui aussi ouvert, dans les locaux de l'ancienne école Jean-Macé, pour un montant de 270.000 € TTC. Il accueillera les élèves du groupe scolaire qui se déplaçaient jusqu'à présent sur le site de Beaublanc. Les repas seront livrés en liaison froide par l'UPC Jacques-Chibois.

Enfin, **le restaurant du Roussillon** fonctionnera désormais en cuisine centrale afin de pouvoir produire 800 repas par jour pour les élèves de l'école (sur place) et ceux des groupes scolaires Joliot-Curie et Marcel-Madoumier (livraison en liaison froide). ●